

MERKBLATT

Was muss bloß auf das Etikett?

Die richtige Kennzeichnung von Lebensmitteln ist „eine Wissenschaft für sich“ geworden. Das folgende Merkblatt soll Ihnen einen Überblick verschaffen und aufzeigen, was ab Ende des Jahres bei der Kennzeichnung zu beachten ist.

Neu ist die in ganz Europa verbindliche **Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV** (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011). Sie **gilt ab 13. Dezember 2014** unmittelbar und ergänzt damit die in Deutschland gültige und im Juli 2013 veränderte **Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)**. Die neuen Regelungen müssen mit oben genanntem Datum zwingend angewandt werden. Dabei gelten unterschiedliche Anforderungen, je nachdem ob das Lebensmittel lose oder verpackt angeboten wird. So genannte **Fertigpackungen** (z.B. Dosen, Flaschen, Gläser, verschweißte Tüten etc.), die in Abwesenheit des Kunden verpackt werden, müssen mit bestimmten **Pflichtangaben** (LMIV, Art. 9 Abs.1) gekennzeichnet sein, die direkt auf der Verpackung oder einem mit dem Produkt fest verbundenen Etikett anzubringen sind:



1. Bezeichnung des Lebensmittels (LMIV, Art. 17 + Anhang VI)

Dies ist die eigentliche Produktbezeichnung, sozusagen das, was in der „Überschrift“ steht, z.B. *Fleischwurst*. Die genaue Bezeichnung vieler Lebensmittel ist in Rechtsverordnungen festgelegt (z.B. ButterV, KäseV). Gibt es solche nicht, sind die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches anzuwenden.

Informationen und aktuelle Leitsätze finden sie unter:

<http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Lebensmittelbuch/DeutschesLebensmittelbuch.html>

Hersteller- oder Phantasienamen (z.B. Winzertopf, Omas Beste etc.) genügen nicht. Diese müssen dann mit einer beschreibenden Bezeichnung erläutert werden, z.B. *„Bergsteiger-Wurst – nach Art einer Kochsalami“*.

Die Bezeichnung des Lebensmittels enthält oder wird ergänzt durch spezielle zusätzliche Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat (z.B. tiefgefroren, aufgetaut, bestrahlt, geräuchert). Ebenfalls festgelegt ist hier die Kennzeichnung von Imitaten, die speziellen Anforderungen an die Bezeichnung Hackfleisch/Faschiertes sowie die Festlegung, dass angegeben werden muss, wenn z.B. eine Wursthülle nicht essbar ist.

2. Zutatenverzeichnis (LMIV, Art. 18 – Art. 20 + Anhang VII)

Dem Zutatenverzeichnis ist stets das Wort „**Zutaten:**“ voranzustellen. Die Aufzählung der Zutaten hat **in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile** zum Zeitpunkt der Herstellung zu erfolgen. Trinkwasser (auch in Form von Eis oder Brühe) ist eine Zutat und muss als solche angegeben werden, sobald die Menge 5 Prozent überschreitet (Ausnahme: Aufgussflüssigkeit, oder wenn das Wasser lediglich dazu dient, eine Zutat in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen). Bei verwendeten zusammengesetzten Zutaten (z.B. Fruchtzubereitung im Joghurt, Soßenbinder etc. - diese bestehen selbst aus mehreren Zutaten), müssen die Einzelbestandteile im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Die einfachste Lösung ist die Klammerlösung (z.B. Joghurt, Fruchtzubereitung (Erdbeeren, Pektin, Zitronensäure, Aroma), Zucker). Bei zusammengesetzten Zutaten unter 2 Prozent kann eine Aufschlüsselung entfallen (z.B. Kräuter- und Gewürzmischungen; hier genügt als Angabe Kräuter, Gewürze). Dies gilt jedoch nicht für Zusatzstoffe, diese müssen immer angegeben werden (vgl. Seite 3).

Nicht berücksichtigt werden müssen im Zutatenverzeichnis:

- Enzyme und Mikroorganismen, die bei der Herstellung aus technologischen Gründen verwendet werden und im Lebensmittel keine Funktion mehr haben, z.B. Milchsäurebakterien bei der Käsereifung.

Folgende Lebensmittel benötigen kein Zutatenverzeichnis:

- Lebensmittel, die aus einer Zutat bestehen, sofern die Bezeichnung des Lebensmittels mit der Zutatbezeichnung identisch ist oder die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die Art der Zutat schließen lässt (z.B. Mehl, Quark, Getreide etc.).
- Frisches Obst und Gemüse – einschließlich Kartoffeln – das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt ist.

- Gärungssessig und Tafelwasser.
- Käse, Butter, fermentierte Milch und Sahne, wenn keine weiteren Zutaten (außer Enzyme oder Mikroorganismen-Kulturen) zugesetzt wurden.

Sofern **Zusatzstoffe** verwendet werden, müssen diese immer im Zutatenverzeichnis gekennzeichnet sein. Verwendet werden dürfen nur solche, die von der EU zugelassen sind. Eine Datenbank dazu finden Sie unter www.zusatzstoffe-online.de.

Die Bezeichnung im Zutatenverzeichnis muss aus zwei Komponenten bestehen:

- Klassenname (z.B. Antioxidationsmittel, Geliermittel, Emulgator etc.)
- genaue Bezeichnung (z.B. Schwefeldioxid, Pektin, Lecithin)
oder E-Nummer

Beispiel: „Antioxidationsmittel Schwefeldioxid“ oder „Antioxidationsmittel E 220“

Aromen müssen ebenfalls in der Zutatenliste aufgeführt werden, z.B. natürliches Erdbeeraroma, Raucharoma etc. (die EU-Durchführungs-VO Nr. 872/2012 enthält eine „Positivliste“ der zugelassenen Aromen).

Auch **Fette** müssen in ihrer Herkunft im Zutatenverzeichnis gekennzeichnet sein. Bei tierischen und pflanzlichen Fetten muss künftig die Herkunftsangabe erfolgen, z.B. Sonnenblumenöl („Pflanzenöl“ reicht nicht aus) inkl. „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ und dem Hinweis „ganz gehärtet“ bzw. teilweise gehärtet“.

3. Allergene (LMIV, Art. 21 + Anhang II)

Bestimmte Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis ab 13. Dezember 2014 **deutlich hervorgehoben** werden (z.B. über Schriftart, Farbe, Größe, farblich hinterlegt), **auch wenn sie nur Teil einer Zutat sind**. Kennzeichnungspflichtig sind folgende **14 Produktgruppen und sämtliche Erzeugnisse daraus**:

Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon (Getreideart ist anzugeben)
Eier	
Milch	einschließlich Laktose
Erdnüsse	
Schalenfrüchte	Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Para-, Pecan-, Makadamia-, Queenslandnüsse
Sojabohnen	außer Sojaöle und -fette
Sellerie	häufig in Gewürzmischungen enthalten!
Sesamsamen	
Senf	
Lupinen	
Schwefeldioxid u. Sulfite	Konzentration SO ₂ > 10mg/kg oder 10mg/l
Fisch	außer Fischgelatine
Krebstiere	
Weichtiere	Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln, Austern

Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe das Wort „Enthält“, gefolgt von der Bezeichnung des Stoffes (z.B. bei Wein: Enthält Sulfite). Die

Kennzeichnung „kann Spuren von ... enthalten“ sollte dann auf dem Etikett stehen, wenn man das Vorhandensein nicht sicher ausschließen kann (Bsp.: Herstellung von Haselnusseis – Maschinen reinigen – Herstellung von Erdbeereis Erdbeereis – „Kann Spuren von Haselnüssen enthalten“ oder „Wird in einem Betrieb hergestellt, in dem auch Haselnüsse verarbeitet werden“).

Bezieht sich die Verkehrsbezeichnung eindeutig auf den betreffenden Stoff, ist eine Angabe nicht erforderlich (z.B. Haselnusseis, Eiersalat, etc.). Auch Milch muss im Zutatenverzeichnis von Milchprodukten, die aus nur dieser Zutat bestehen, dann nicht angegeben werden (z.B. Joghurt).

Nicht ausreichend ist die Angabe von Klassennamen, z.B. Mehl, hier muss die Getreideart angegeben werden, somit z.B. Weizenmehl. Werden mehrere Mehlsorten verwendet, dann: Mehl (Aufzählung der Arten in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile).

Auch bei loser, unverpackter Ware, z.B. an der Wursttheke, in Hofläden etc. muss **ab 13. Dezember 2014** die Allergen Kennzeichnung erfolgen. Eine genaue Regelung gibt es noch nicht, vermutlich wird aber eine Regelung analog den Zusatzstoffen getroffen (nach Hinweis auf dem Produktschild auf Allergene, müssen diese über eine separate Liste dem Verbraucher zugänglich gemacht werden).

4. Quantitative Angabe von Zutaten (LMIV, Art. 22 + Anhang VIII)

Die Mengenkennzeichnung von Zutaten auf Fertigpackungen (**QUID** = Quantitative Ingredients Declaration) ist immer dann erforderlich, wenn Zutaten im Namen (Verkehrsbezeichnung) oder auf dem Etikett (durch Worte, Bilder oder graphische Darstellung) hervorgehoben werden (z.B. Erdbeeren auf Etikett Erdbeeraufstrich, ... mit viel Milch etc.), oder wenn sie typischerweise zum Lebensmittel gehören (z.B. Fleischanteil in Königsberger Klopsen). Diese Angabe soll dem Verbraucher ermöglichen, auf den wertbestimmenden Anteil im Erzeugnis schließen zu können. Bei der Angabe (in Prozent) ergeben sich verschiedene Möglichkeiten:

- in der Verkehrsbezeichnung, z.B. Weizenmischbrot mit 10% Sonnenblumenkernen oder Fleischwurst mit 75% Schweinefleisch
- in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung, z.B. Eiersalat (70% Eier)
- im Zutatenverzeichnis, z.B. Eiersalat, Zutaten: Eier (70%)...

Der Prozent-Anteil bezieht sich dabei auf den Gewichtsanteil bei der Herstellung (also vor z.B. einer Hitzebehandlung, bei der Feuchtigkeit entzogen wird). Übersteigt die Gesamtmenge der Zutaten dabei 100%, erfolgt die Angabe nach Maßgabe des Gewichts der für die Zubereitung von 100g des Enderzeugnisses verwendeten Zutat (z.B. bei Salami: 100g Salami wurden aus 120g Schweinefleisch hergestellt).

Die mengenmäßige Angabe ist nicht erforderlich für eine Zutat,

- die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird (z.B. Knoblauchwurst) oder
- die, obwohl sie in der Verkehrsbezeichnung aufgeführt wird, für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend ist, da unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind, oder es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden (z.B. Blutwurst).

TIPP: Über den Bundesverband der deutschen Fleischwarenindustrie e.V. kann per email (info@bvdf.de) ein Programm angefordert werden, mit dessen Hilfe man die „...fleisch“-Anteile selbst berechnen kann. Dieses Programm ist kostenlos und kann von jedem angefordert werden.

5. Gewicht und Nettofüllmenge (LMIV, Art. 23 + Anhang IX)

Die Füllmengenangabe eines Lebensmittels bezieht sich auf die **Nettofüllmenge** und ist anzugeben in Litern bzw. Zentilitern (z.B. Flüssigkeiten, Speiseeis, Senf) oder Kilogramm bzw. Gramm (sonstige Erzeugnisse, auch Honig!). Die Verpackungsgröße ist frei wählbar (Ausnahmen: Wein und Spirituosen).

Bei Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeiten (z.B. Essiggurken...) muss neben der Nettofüllmenge das **Abtropfgewicht** angegeben werden. Darunter versteht man das Gewicht des Lebensmittels nach dem Abgießen und Abtropfen der Aufgussflüssigkeit. Diese Angabe muss in unmittelbarer Nähe der Nettofüllmenge stehen (z.B. Inhalt 400g, Abtropfgewicht 250 g).

Bei glasierten Lebensmitteln ist das Überzugsmittel nicht im angegebenen Nettogewicht des Lebensmittels enthalten.

Die Angabe der Nettofüllmenge ist nicht verpflichtend bei Lebensmitteln,

- bei denen in Volumen oder Masse erhebliche Verluste auftreten können,
- die nach Stückzahlen in den Verkehr gebracht werden (Stückzahl muss für Käufer ersichtlich sein),
- die in Anwesenheit des Käufers abgewogen werden,
- deren Nettofüllmenge unter 5 g / 5 ml liegt (Ausnahme Gewürze und Kräuter).

6. Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens (LMIV, Art. 24 + Anhang X)

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** gibt an, bis zu welchem Datum ein Lebensmittel bei angemessener Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften (Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz etc.) und seine Genusstauglichkeit behält. Nach Ablauf ist das Lebensmittel nicht automatisch verdorben. Der Hersteller gewährleistet bis zu diesem Datum die einwandfreie Qualität seiner Produkte. Das MHD ist in eigener Verantwortung festzulegen (mit wenigen Ausnahmen, z.B. Eier, gibt es keine gesetzlichen, produktbezogenen Vorgaben). Zur MHD-Festlegung sollten eigene Lagerversuche durchgeführt werden. Die Schreibweise der MHD-Angabe ist genau vorgegeben:

Bei MHD	MHD-Angabe	Beispiele
bis 3 Monate	Mindestens haltbar bis... (Tag/Monat) Angabe des Jahres nicht notwendig	Milchprodukte, Wurst
3-18 Monate	Mindestens haltbar bis Ende (Monat/Jahr) Angabe des Tages nicht notwendig	Getreide, Nudeln, Säfte
über 18 Monate	Mindestens haltbar bis Ende... (Jahr)	Vollkonserven, Konfitüre

Das MHD muss immer ausgeschrieben werden („Mindestens haltbar bis....“ oder „Mindestens haltbar bis Ende....“).

Wenn das MHD nicht direkt auf dem Etikett steht, ist darauf hinzuweisen, wo es zu finden ist (z.B. Mindestens haltbar bis: siehe Deckel/Boden...).

Keine MHD-Angabe benötigen u.a. frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln sowie Wein, Sekt und andere Getränke mit mehr als 10 Vol-% Alkohol sowie Essig.

Auch nach Ablauf des MHD darf ein Lebensmittel noch verkauft werden. Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse, zerkleinertes rohes Fleisch, Geflügelfleisch, Frischfisch, Vorzugsmilch) ist anstelle des MHD ein bindendes **Verbrauchsdatum** zwingend vorgeschrieben und tritt an die Stelle des MHD. Es ist zusätzlich ein Aufbewahrungshinweis anzugeben: Bsp.: Bei max. +4°C zu verbrauchen bis 17.11.2014. Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verkauft werden und sollten bis dahin verbraucht sein.

Neu als verpflichtende Angabe **ab 13. Dezember 2014** ist das **Einfrierdatum** (auch LMIV, Anhang III Nr.6) bei eingefrorenem Fleisch, Fleischerzeugnissen und unverarbeiteten Fischprodukten („Eingefroren am...Tag/Monat/Jahr“). Bei aufgetauten Lebensmitteln muss ein Hinweis „aufgetaut“ angebracht werden, jedoch nicht bei Butter, oder wenn aufgetautes Fleisch zu Fleischerzeugnissen weiterverarbeitet wird (z.B. mariniert, paniert...).

7. Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen (LMIV, Art. 25)

Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden. Dies betrifft auch die angemessene Aufbewahrung oder Verwendung nach dem Öffnen.

Je nach Produkt kann die MHD-Angabe auch durch Anweisungen zur Aufbewahrung ergänzt werden, z.B. „Bei +4-8°C mindestens haltbar bis...“ oder „kühl und trocken lagern“.

8. Ursprungsland oder Herkunftsort (LMIV, Art. 26 + Anhang XI)

Außer Rindfleisch muss künftig als verpflichtende Angabe **ab 01. April 2015** die **Herkunftsangabe bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen und Geflügelfleisch** angegeben werden (Genaueres dazu gibt die EU-Durchführungs-VO Nr. 1337/2013 an).

Erfolgte Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Deutschland, lautet die Angabe „Ursprung Deutschland“. Ist dies nicht der Fall, sind zwei Angaben erforderlich, nämlich das Land, in dem die hauptsächliche Mast stattfand: „Aufgezogen in...“ „Geschlachtet in...“ Zusätzliche freiwillige Angaben zur Herkunft des Fleisches sind erlaubt.

Für Rindfleisch gelten weiterhin die Vorgaben der Rindfleisch-etikettierungsverordnung (VO (EG) Nr. 1760/2000).

Für folgende Lebensmittel ist derzeit noch keine Herkunftsangabe erforderlich: Milch-Milchprodukte - Zutaten, die über 50% eines Lebensmittels ausmachen - andere Arten von Fleisch als die oben genannten - Fleisch, das als Zutat verwendet wird.

9. Gebrauchsanweisung (LMIV, Art. 27)

Die Gebrauchsanweisung für ein Lebensmittel muss so abgefasst sein, dass die Verwendung des Lebensmittels in geeigneter Weise ermöglicht wird (z.B. „Nicht zum Rohverzehr geeignet“, „Vor dem Verzehr erhitzen“).

10. Alkoholgehalt (LMIV, Art. 28 + Anhang XII)

Bei Getränken mit mehr als 1,2 Vol.% **Alkohol** muss dieser folgendermaßen gekennzeichnet werden: ...% **vol**. Der Kennzeichnung kann das Wort „Alkohol“ oder die Abkürzung „Alk.“ vorangestellt werden: „Alkohol ... % vol“ oder „Alk ... % vol“.

Für Erzeugnisse, die in KN-Code 2204 eingereiht sind, gelten die in den speziellen Unionsvorschriften festgelegten Bestimmungen.

11. Nährwertdeklaration (LMIV, Art. 29 – Art. 35 + Anhang V, XIII – XV)

Erst ab **13. Dezember 2016** wird die **Nährwertdeklaration** verpflichtend. Für alle Lebensmittel sind tabellarisch und in vorgegebener Reihenfolge (bezogen auf 100 g oder 100 ml, freiwillig pro Portion) folgende Angaben zu machen:

- Brennwert (in kJ und kcal)
- Fett (g)
- davon gesättigte Fettsäuren (g)
- Kohlenhydrate (g)
- davon Zucker (g)
- Eiweiß (g)
- Salz (g)

= „Big7“

Werden diese Angaben schon vor dem 13. Dezember 2016 freiwillig gemacht, ist ebenfalls die o. g. Form einzuhalten.

Von der Nährwertdeklarationspflicht ausgenommen sind:

- Unverarbeitete Erzeugnisse aus einer Zutat oder Zutatenklasse
- Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus
- Salz
- Kaffee, Tee
- Hefe, Essig
- Aromen, Enzyme, Zusatzstoffe
- Lebensmittel in Verpackungen, deren größte Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt

- Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen an den Endverbraucher oder kleine Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden. Einzelheiten hierzu sind noch festzulegen.

12. Weitere zwingende Angaben (LMIV, Art. 10 + Anhang III)

Neu **ab 13. Dezember 2014** ist auch,

- dass künftig **koffein- oder chininhaltige Lebensmittel** speziell sichtbar gemacht werden müssen, z.B. über den Hinweis „koffeinhaltig“ oder „chininhaltig“ in Verbindung mit einem Warnhinweis für Kinder, Schwangere oder Stillende.
- Auch **Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe** gehören zu den kennzeichnungspflichtigen Süßungsmitteln. Bei Verwendung muss das Etikett in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung den Hinweis „mit Süßungsmittel“ führen. Aspartam muss zusätzlich den Hinweis „enthält Phenylalanin“ enthalten. Beträgt der Süßstoffanteil mehr als 10% muss der Hinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ enthalten sein. Lebensmittel, deren Haltbarkeit durch die Verwendung von Packgas verlängert wurde, führen den Hinweis „unter Schutzatmosphäre verpackt“.

13. Sonstige Elemente

Mindestschriftgröße (LMIV, Art. 13, Abs. 2)

Alle verpflichtenden Angaben müssen **ab 13. Dezember 2014** in einer Größe von mindestens 1,2 mm (bezogen auf den Buchstaben des kleinen „x“) gedruckt werden. Das entspricht bei der Schriftart Arial - Schriftgröße 9 und bei Times New Roman - Schriftgröße 10

Ausnahme: Auf Klein- und Kleinstverpackungen (größte Oberfläche <80 cm²) ist eine Mindestschriftgröße von 0,9 mm ausreichend.

Verantwortlichkeiten (LMIV, Art. 8)

Verantwortlich für die Information über ein Lebensmittel ist der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Name oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird. Anzugeben ist immer der (Firmen-) Name und die vollständige (Post-) Anschrift auf dem Etikett.

Platzierung verpflichtender Informationen (LMIV, Art. 12)

Die Pflichtangaben Verkehrsbezeichnung, Nennfüllmenge und ggf. Alkoholgehalt müssen in einem Sichtfeld (= alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem Blickpunkt aus gelesen werden können) erscheinen.

Preis

Auch der Endpreis ist verpflichtend anzugeben, immer in Kombination mit dem Grundpreis. Es gilt die Preisangabenverordnung (PAngV) zuletzt geändert durch Artikel 7 des Gesetzes vom 20. September 2013 (BGBl. I S. 3642).

Los- oder Chargennummer

Vom Lebensmittelunternehmer festzulegen, um eine Rückverfolgbarkeit im „Krisenfall“ zu gewährleisten.

Kennzeichnung „loser“ bzw. unverpackter Ware

Auch für das frische Obst und Gemüse auf dem Wochenmarkt, die ofenfrischen Brote an der Bäckertheke, die Räucherforelle beim Fischmann oder den Eintopf im Bauernhof-Cafe gilt eine Kennzeichnungspflicht. Die Informationen sind jedoch weniger ausführlich als bei verpackter Ware, da beim Lebensmittelunternehmer direkt nachgefragt werden kann. Auf einem Schild neben der Ware muss grundsätzlich der Preis angegeben werden. Weitere Angaben richten sich nach der jeweiligen Lebensmittelgruppe.

Folgende Angaben sind auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln verpflichtend:

- **Neu:** Allergene (LMIV, Art. 44, gemäß Anhang II)
- Zusatzstoffe
- Verkehrsbezeichnung
- Grundpreisangabe des Lebensmittels
- Vermarktungsnormen / Güteklassen (Obst und Gemüse, Geflügelfleisch)
- Besondere Behandlungsverfahren
- Ursprungsland

Die Informationen über Allergene und Zusatzstoffe müssen dem Kunden bei Abgabe unmittelbar und leicht zugänglich zur Verfügung gestellt werden, z.B. als knappe Kennzeichnung über ein Schild in unmittelbarer Nähe des Produktes, oder in ausführlicher Form als „Kladde“.

Online-Handel

Vermarkten Sie Ihre Lebensmittel über einen Onlineshop müssen ab **13. Dezember 2014** folgende Angaben bereits auf der Website für den Kunden sichtbar sein:

- Verkehrsbezeichnung
- Zutatenliste (inkl. Zusatzstoffen)
- Allergen Kennzeichnung
- Füllmenge
- Anweisungen zu Lagerung und Verwendung
- Hersteller (vollständige Postanschrift)
- Ursprungsland
- ggf. Alkoholgehalt
- Nährwertdeklaration ab 13. Dezember 2016
- Mindesthaltbarkeitsdatum erst zum Zeitpunkt der Lieferung verpflichtend

Diese Kennzeichnung gilt nicht für Erzeugnisse, die über Automaten gehandelt werden.

Rechtlicher Hinweis:

Bei der Zusammenstellung dieses Informationsblattes haben wir uns um Richtigkeit der Angaben bemüht. Wir können aber keine Gewähr für die Information geben.

Wer sich direkt informieren möchte:

Lebensmittelinformationsverordnung EU (VO) Nr. 1169/2011:

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF)

Informationen darüber auch unter:

<http://www.bll.de/de/lebensmittel/kennzeichnung/lebensmittelinformationsverordnung>

Informationen zur Herkunftskennzeichnung (EU (VO) 1337/2013:

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:335:0019:0022:DE:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:335:0019:0022:DE:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:335:0019:0022:DE:PDF)

Positivliste der zugelassenen Aromastoffe EU(VO)872/2012:

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:267:0001:0161:DE:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:267:0001:0161:DE:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:267:0001:0161:DE:PDF)

Datenbank für Zusatzstoffe:

<http://www.zusatzstoffe-online.de>

Kontakte:**Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung
(Schwerpunkt ökologische Erzeugung) e.V.**

Tischbeinstraße 112, 34121 Kassel,

Tel.: 0561 – 81 64 25 76, Fax: 0561 – 28 88 952;

email: info@biofleischhandwerk.de Internet: www.biofleischhandwerk.de

Vereinigung der Hessischen Direktvermarkter e.V.

Darmstädter Straße 80, 64385 Reichelsheim,

Tel.: 06164 – 515649, Fax: 06164 – 515659

email: vhd-landmarkt@t-online.de Internet: www.hessische-direktvermarkter.de

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen

Fachgebiet "Landtourismus, Erwerbskombinationen"

Am Sportplatz 6, 63607 Wächtersbach

Tel.: 06053 – 70 690-77, Fax: 06053 – 70 690-99

email: sigrun.krauch@LLH.Hessen.de Internet: www.LLH.Hessen.de